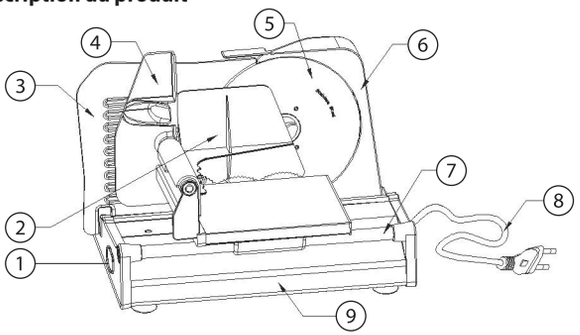
Chère cliente, cher client,
Nous vous remercions pour le choix de cet article. Cet appareil vous permet de trancher facilement différents types d'aliments comme le pain ou la viande, et même les légumes.
Afin d'utiliser au mieux votre nouveau produit, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi et respecter les consignes et astuces suivantes.

Contenu
- Trancheuse électrique
- Support pour aliments à trancher
- Mode d'emploi

Description du produit



1. Bouton marche/arrêt
2. Support pour aliments à trancher
3. Surface d'appui
4. Chariot
5. Lame de coupe
6. Support de la lame
7. Rail-guide
8. Adaptateur secteur
9. Boîtier

Mise en service :
1. Sortez l'adaptateur secteur du dessous de l'appareil. Placez l'adaptateur secteur de manière à ce que lors de l'utilisation de l'appareil, il ne puisse pas entrer pas en contact avec la lame de coupe ou avec le chariot.
2. Placez la trancheuse sur une surface plane, propre et stable. Positionnez l'appareil de manière à ce que la surface de coupe se trouve à l'avant et la lame de coupe à l'arrière.
3. Testez le déplacement du chariot d'un côté puis de l'autre.
4. Placez le support pour aliments sur le chariot.
5. Placez un plateau ou une assiette derrière l'appareil, de manière à collecter les aliments tranchés.
6. Branchez le bloc d'alimentation à une prise murale 230 V. L'appareil est maintenant prêt à l'emploi.

Utilisation
1. Utilisez le bouton de réglage situé sur la partie arrière du boîtier pour régler la largeur de coupe.
2. Tirez le support pour aliment vers l'avant et placez l'aliment à trancher sur le chariot.

NOTE :
Pour presser les aliments à trancher contre la surface d'appui et contre lame de coupe, utilisez toujours le support pour aliments. L'aliment à trancher ne doit pas dépasser 11 × 11 × 0,90 cm.

3. Placez le support pour aliments sur le chariot, derrière l'aliment à trancher.
4. Pour allumer l'appareil, placez l'interrupteur marche/arrêt sur la position **I**.
5. Avec un mouvement régulier, déplacez d'un côté puis de l'autre le chariot de coupe, sur lequel vous avez fixé l'aliment à trancher. Pour obtenir un résultat régulier, pressez doucement l'aliment à trancher contre la surface d'appui devant la lame de coupe.

NOTE :
N'utilisez jamais l'appareil pour trancher des objets durs comme des aliments congelés ou de la viande avec des os. Ne tentez jamais de couper des matériaux tels que le bois, la tôle ou le plastique avec cet appareil.

ATTENTION !
Ne touchez jamais la lame de coupe lorsqu'elle tourne. Lorsque vous manipulez ou déplacez le chariot et le support pour aliments, veillez absolument à ne pas toucher la lame de coupe. Risque de blessures !

6. N'utilisez pas l'appareil en continu plus de 5 minutes, afin d'éviter une surchauffe du moteur. Après cette durée, laissez l'appareil refroidir pendant au moins 20 minutes.
7. Pour allumer l'appareil, placez l'interrupteur marche/arrêt sur la position **0**.
8. Attention ! Après chaque utilisation, replacez toujours la surface d'appui sur la position neutre, afin de protéger la lame de coupe et d'éviter tout risque de blessure.
9. Après chaque utilisation, débranchez l'adaptateur de la prise secteur.

Conseils d'utilisation
- Utilisez l'appareil exclusivement pour trancher des aliments adaptés.
- N'utilisez pas l'appareil pour trancher des aliments congelés, très durs ou qui comportent des noyaux.
- Ne tranchez pas de morceau de viande contenant des os !
- Retirez d'abord les morceaux de viande qui dépassent ainsi que la graisse superflue. Séchez la surface avec du papier absorbant.
- Les aliments présentant une surface irrégulière, comme le poisson ou les steaks, peuvent être tranchés facilement si vous les placez d'abord très brièvement au congélateur.
- Retirez les fils, ficelles et autre attaches de l'aliment à trancher. Ne tranchez pas d'aliment se trouvant dans un emballage.
- Pour trancher un aliment encore chaud, laissez-le refroidir au moins 15 à 20 minutes.
- Avant de trancher l'aliment, retirez les ficelles, attaches ou pinces qui maintiennent l'aliment à trancher.
- Pour couper des tranches très fines, il est recommandé de faire au préalable bien refroidir l'aliment. Pour éviter que les tranches fines restent collées à la lame de coupe, vous pouvez humidifier la lame de coupe avec précaution à l'aide d'un chiffon.
- Pour trancher du fromage, placez-le auparavant au réfrigérateur pendant quelques heures, emballé dans un film plastique.

Nettoyage

1. Avant le nettoyage, éteignez toujours l'appareil et débranchez le câble d'alimentation.
2. Pour le nettoyer, laissez l'appareil sur le plan de travail.
3. Ne plongez pas l'appareil ou l'adaptateur secteur dans l'eau ni dans aucun autre liquide. Nettoyez l'appareil uniquement avec un chiffon sec.
4. N'utilisez pas de produit nettoyant agressif, de solvant, de laine d'acier, de produit abrasif ou d'autres objets qui risqueraient de rayer la surface de l'appareil.
5. Retirez le support pour aliments à trancher du chariot.
6. Rabattez le chariot vers l'avant. Tournez ensuite d'un quart de tour dans le sens des aiguilles d'une montre le verrouillage situé au centre de la lame de coupe. La lame est maintenant déverrouillée et peut être retirée. Utilisez des gants pour limiter le risque de blessure !
7. Lavez la lame de coupe avec un peu de liquide vaisselle et rincez-la sous l'eau courante.

ATTENTION !
Risque de blessures ! Lors du nettoyage, manipulez la lame avec une extrême prudence.

8. Essuyez le boîtier à l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge. Veillez à ce que ni eau ni liquide vaisselle n'entre dans le boîtier.
9. La surface d'appui, le support de l'aliment à couper ainsi que le chariot peuvent également être nettoyés avec un chiffon humide et un peu de liquide vaisselle.
10. Séchez tous les éléments de l'appareil à l'aide d'un chiffon doux et sec.
11. Réassemblez l'appareil en procédant dans l'ordre inverse du démontage.
12. Pour refixer la lame de coupe, emboîtez les deux ailes du moyeu à l'arrière de la lame de coupe, dans l'ouverture de l'appareil. Assurez-vous que la roue d'entrainement dentée s'enclenche bien dans la couronne dentée. Tournez ensuite d'un quart de tour vers la gauche le dispositif verrouillage situé au milieu. La lame de coupe peut alors être à nouveau utilisée.
13. Nettoyez les pieds à ventouse situés sous le boîtier à l'aide d'un dégraissant comme un nettoyant pour vitres ou de l'alcool à brûler.
14. Ne faites réaliser les opérations de maintenance que par des professionnels qualifiés.
15. Pour ranger l'appareil, replacez la surface d'appui en position neutre à l'aide du bouton de réglage de la largeur de coupe.
16. Après l'utilisation, vérifiez que l'appareil est parfaitement sec, et rangez-le hors de la portée des enfants.

Consignes de sécurité

- Ce mode d'emploi vous permet de vous familiariser avec le fonctionnement du produit. Conservez-le afin de pouvoir le consulter en cas de besoin.
- Pour connaître les conditions de garantie, veuillez contacter votre revendeur. Veuillez également tenir compte des conditions générales de vente !
- Veillez à utiliser le produit uniquement comme indiqué dans la notice. Une mauvaise utilisation peut endommager le produit ou son environnement.
- Le démontage ou la modification du produit affecte sa sécurité. Attention : risque de blessures !
- Ne démontez pas l'appareil, sous peine de perdre toute garantie. Ne tentez jamais de réparer vous-même le produit !
- Manipulez le produit avec précaution. Un coup, un choc, ou une chute, même de faible hauteur, peuvent l'endommager.
- N'exposez pas le produit à l'humidité ni à une chaleur extrême.
- Ne plongez jamais le produit dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
- N'utilisez jamais l'appareil en extérieur.
- Lors du montage et de l'utilisation de la trancheuse, procédez toujours avec une extrême prudence. La lame de coupe est très coupante, et peut même à l'arrêt causer de graves blessures. Gardez vos mains à distance de la lame, et ne la touchez que pour la nettoyer ou la remplacer.
- Après chaque utilisation, assurez-vous que la lame de coupe est complètement arrêtée avant de prélever les tranches.
- Pendant l'utilisation de l'appareil, n'approchez pas de vêtement large, de bijoux, vos cheveux, etc. de la lame de coupe ou des autres éléments mobiles de l'appareil. Risque de blessures !
- N'utilisez jamais l'appareil si tous les éléments de sont pas correctement installés et fixés.
- Débranchez toujours l'appareil de son alimentation lorsque celui-ci n'est pas utilisé.
- Tenez impérativement l'appareil hors de portée des enfants.
- Cet appareil est conçu uniquement pour une utilisation dans le cadre d'un foyer familial.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger. N'utilisez pas l'appareil tant que la réparation n'a pas été effectuée.
- Aucune garantie ne pourra être appliquée en cas de mauvaise utilisation. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts matériels ou dommages (physiques ou moraux) dus à une mauvaise utilisation et/ou au non-respect des consignes de sécurité.
- Sous réserve de modification et d'erreur !

Consignes importantes concernant le traitement des déchets
Cet appareil électronique ne doit PAS être jeté dans la poubelle de déchets ménagers. Pour l'enlèvement approprié des déchets, veuillez vous adresser aux points de ramassage publics de votre municipalité. Les détails concernant l'emplacement d'un tel point de ramassage et des éventuelles restrictions de quantité existantes par jour/mois/année, ainsi que sur des frais éventuels de collecte, sont disponibles dans votre municipalité.

Déclaration de conformité
La société PEARL.GmbH déclare ce produit NC-3636 conforme aux directives actuelles suivantes du Parlement Européen : 2004/108/CE, relative au rapprochement des législations des États membres concernant la compatibilité électromagnétique, 2006/95/CE, relative au matériel électrique destiné à être employé dans certaines limites de tension, et 2011/65/UE, relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques.

PEARL.GmbH, PEARL-Str. 1-3, D-79426 Buggingen, Allemagne

Directeur Service Qualité
Dipl. Ing. (FH) Andreas Kurtasz
14.08.2013

Caractéristiques techniques
Tension secteur : 110 – 240 V, 50/60 Hz
Puissance nominale : 100 W
Lame de coupe : ø 190 mm
Épaisseur de coupe : 0 à 13 mm
Indice de protection IPX0
Classe de protection : Classe 2

Importé par :
PEARL.GmbH
PEARL-Straße 1–3
D-79426 Buggingen

© 08/2013 – HA//RC//FrG – GS